



Oil microdosing

Pizza / Pinsa / Focaccia / Bread

Microdosificadora de aceite

Pizza / Pinsa / Focaccia / Pan



DEPOSITORS

DOSIFICADORAS

Our oil micro-dosing depositor is an essential unit for a pizza production line.

Extremely simple to use and wash, it enables you to micro-dose oil or water onto pizza dough balls or bases.

La micro dosificadora de aceite es un equipo imprescindible en una línea de pizzas.

Extremadamente simple de usar y lavar, permite micro-dosificar aceite o agua encima de bolas o bases de masa.





Oil microdosing

Pizza / Pinsa / Focaccia / Bread



Microdosificadora de aceite

Pizza / Pinsa / Focaccia / Pan



The dosing is very precise and homogeneous, and it can be as low as 1 gram per pizza dosed in drops.

The entire unit is entirely made in Stainless-steel and food-grade plastics.

Our units can dose between 500 and 24,000 pizzas/h depending on the configuration of the production line.

Optional:

- Feeding pump
- Dosing through servomotors

El dosificado es muy preciso y homogéneo. Puede dosificar pequeñas cantidades a partir de 1 gramo repartido en gotas.

La máquina está construida totalmente en acero inoxidable y plásticos homologados para el sector alimentario.

Disponemos de maquinaria apta para la dosificación de entre 500 y 24.000 pizzas/h dependiendo de la configuración de la línea de producción.

Opcional:

- Bomba de alimentación
- Dosificación con servomotores